平成13年8月15日発行　宗報979号別冊付録

あなたとお寺をむすぶふれあいマガジン

かふな

2001 秋

この人を訪ねて

1250有余年の伝統を誇る信楽焼

その心と技が、タイの地で花開こうとしている

信楽焼伝統工芸士 山本幸雄さん 山本啓司さん

檀信徒心得ノート

暑さ寒さも彼岸まで

JODO GALLERY

増上寺天井絵

曼陀羅華の舞う処

大東京のオフィス街を貫く幹線道路は、ビジネスマンを乗せて走るタクシーで切れ間もない。そんな象徴的な通りに面して増上寺の三解脱門（さんげだつもん）がそびえている。ここから先はなにかが違う、そんなたたずまいである。

一歩入ると、広々と視界が開け、さあーっと清々しい風が頬に触れる。そんなはずはないのに門の中と外では空気が確かに、違う。

その特別な空気はこの竣工したばかりの大広間にも満ちている。それももっと華やかに、厳かに。広さはなんと一〇八畳。除夜の鐘と同じ数、お数珠と同じ数。居るだけで煩悩が払われるのだろうか。

そして天井には現代日本を代表する日本画家一二〇名による一二〇枚もの花の絵がある。壮大なスケールである。いずれ後世、大変な文化財として名を残すだろう。

広大な空間で心静かに天井の花々を見上げていると、どこからか芳しい香が漂ってきて、耳にはお念仏が聞こえてくる。次第にこころ悦び、敬虔な思いに満たされる。そのとき芸術家たちが捧げた極上の花々が、天からひらひら舞い降りてくるのである。

今、浄土のお庭に、いる。

増上寺天井絵

浄土宗大本山増上寺（東京都港区）。直径50センチ(1枚)。

平成12年完成の講堂「光摂殿」大広間格天井に納まる四季の花々の絵120枚。

小倉遊亀、上村松篁、岡信孝など当代一流画伯による作品は、装飾品の域にとどまらず、見る者に極楽の草花を想像させ、欣慕の情をかりたてる。

この人を訪ねて

一二五〇有余年の伝統を誇る信楽焼

その心と技が、タイの地で花開こうとしている

信楽焼伝統工芸士
山本幸雄さん
山本啓司さん

日本人は、木の箸と焼物のお茶碗で毎日ご飯をいただいている。それは、IT革命とかインターネットと騒々しい現代においても、昔から変わらずに続いてきた。それにしても、土をこねて器とし、それを火で焼いて焼物を作るという「発明」は、もしかしたらパソコンの発明以上に、私たちの生活を大きく変えたのではなかっただろうか。

今回は、古くから焼物の産地として知られている滋賀県信楽町の信楽焼の窯元の一つ、幸山窯を訪ね、山本幸雄さんとご子息の啓司さんに、伝統工芸である信楽焼や、タイでの焼物ボランティアのお話を伺った。

滋賀県甲賀郡信楽町。信楽焼の里は、澄んだ空気とまぶしい緑にあふれた里でもある。奈良時代中期の一時期、この地は「紫香楽宮」として都が置かれ、栄えたということだ。

山本さんの幸山窯は、信楽高原鉄道・信楽駅から、車で十分ほど走ったところにあった。

——信楽焼というと「狸の焼物」が有名ですね。

幸雄　愛らしい狸は、今では信楽焼を代表する商品になりましたね。しかし狸の焼物が誕生したのは、そう、古いことではないんですよ。明治時代、信楽の窯元の一つだった「狸庵」というところで作られたのが、初めてだといわれているんです。

そもそも信楽焼には一二五〇有余年もの歴史があります。はじめは水瓶や壺などの日常使う器の類いが焼かれていました。その後、茶道の隆盛とともに水指や花器も作られました。太平洋戦争前は手あぶり火鉢が主流、戦争中は手榴弾をこの信楽焼で作っていたといいますから、驚きですね。

父に習い、父を超えようと精進が続く。

啓司　それが昭和三十年代になると、植木鉢やガーデニングセットなんかが焼かれはじめたんです。高度成長の時期ですね。今では「狸」も有名ですが、食器や花器、タイルなどが多く作られています。一口に信楽焼といっても、作られているものは、意外と世相を反映しているんですね。今、信楽には約一六〇もの窯元があるんですよ。

——本来の信楽焼の特徴といいますと、どのようなところにあるのでしょうか。

幸雄　まず、ざっくりとしたその風合にありますね。これが、かつての茶人たちにも尊ばれました。その風合いを出すには、土と焼き方にあるんです。信楽の土の中には長石質が含まれています。この長石をガイロメといいますが、これが一二〇〇度以上の火で焼かれると、灰と融合して独特の石はぜを作ります。また、信楽焼では基本的には釉薬を掛けませんから、自然の火色がそのまま出るんです。これも大きな特徴です。この石はぜも火色も、登り窯で、薪による自然焼成によってはじめてできるものなのです。

一三〇〇度の高温で土に命が吹き込まれる

——登り窯とは、どのような窯なのですか。また、その焼成の難しさはどのようなところにあるのでしょうか。

幸雄　登り窯は傾斜地に造られた窯で、下に焚き口があり、火が上に昇っていくように造られています。うちの登り窯は、縦に三つの部屋があって、一室は約六立方メートルあります。この部屋に、あらかじめロクロで成形し、天日で乾燥させておいた花器や壺、器類を入れるんです。そして薪で三日三晩焼きあげます。薪は昔から赤松を使っています。火力が強く、火もちがいいからです。一回の窯焚きに二〇〇束ほどの薪を使いますね。これはかなりの量になります。

窯に一度火を入れると休むわけにはいきません。つきっきりで火の番をするんです。窯の中の温度は約一二〇〇から一三〇〇度にもなっています。常に窯の温度と火の状態を見ながら、薪をくべていきます。これは本当、真剣勝負ですよ。それにしても、燃え上がり立ち昇る炎の色というのは、実にきれいですなあ！　いつものことですが、火の力、自然の力に驚嘆せざるを得ません。われわれ陶芸家の仕事は、最後は窯任せ、火任せ、作品の出来不出来は、自然の力に頼るしかないんです。日常私たちが何気なく見ている焼物は、実は人力の及ばぬ世界の産物なのです。

信楽焼の壺や花入れ。さあ、どんな花を生けようか。

古き伝統を守る力。「やっぱり登り窯で焚いてみたい」

——登り窯とガス窯とでは、出来上がりもかなり違うのですか。

啓司　登り窯とガス窯を比べると、強火で入念に作った料理と、電子レンジで「チン」とやった料理ほどの違いがありますよ（笑）。

それでも、ガス窯にはガス窯の利点があります。登り窯の場合、満足できるものが作れるのは八〇％くらいでしょう。

幸雄　いま幸山窯では、登り窯とガス窯で焼物を作っているんです。お爺さん（啓司さんはお父様を畏敬を込めてこう呼ばれていました）が主に登り窯を使い、私はガス窯を使っています。実は私も登り窯で焼きたいんですが、お爺さんはなかなか私にさせてくれないんですよ（笑）。

物静かな口調に、強い職人の意志が。

ょうか。つまりリスクが大きいということです。ガス窯の場合、十二時間ほどでほぼ失敗することなく焼き上げることができます。さらに燃料費も安く抑えることができますね。登り窯の約十分の一くらいでしょうか。〇・五立方メートルの窯の場合で、LPガスボンベ一本半、約六〇キロで済みます。また、ガス窯では塩釉などの釉薬を掛けます。これも大きな違いですね。

土を菊花の形に揉む。土の中の空気を抜く、重要な下ごしらえだ。

私は今はこのガス窯を使って主に食器類を焼いています。それでも土を揉み、ロクロで成形し天日にしっかり乾かして焼きます。ここまでは登り窯とまったく同じなんです。

ガス窯の場合は効率良く焼けるので、例えばカタログで多量に販売する場合

成形を終え、天日で乾燥させる。太陽のありがたさ。

でも十分に対応できるわけです。

——それでも、登り窯の方がおもしろいということですか。

啓司　お爺さんの登り窯で焼いた作品の火色を見ていますからね。それはたまりません。やはり何ともいえない魅力がありますね。お爺さんが「やってみろ」といえば、すぐにでも自分のやり方で窯を焚いてみたいと思っているんですが……。

——お父さまとしては、息子さんにはまだまだ任せられないのですか。

幸雄　私が独立して幸山窯を築いたのは、昭和四八年のことです。それ以来うちの登り窯とつきあってきたわけです。窯の癖もよく知っています。体の動くうちは、この窯を焚き続けていきたいですな。だいいち、登り窯だけを焚いて食べていくのは、実は大変なんですよ。息子に任せられんのも、実はそこにあります。でもね、信楽焼の妙味はやっぱり登り窯で焼くということなんです。だから、体が動かなくなったら、息子に譲っていくのかな……（笑）。

ロクロの土が、みるみる壺に変わっていく。まるで手品のようだ。

啓司　私は大学をやめてこの故郷の信楽に帰ってきました。焼物の世界に入ったのは比較的遅いんです。それでも二〇年くらい続けているでしょうか。しかしお爺さんはもう半世紀以上、この道一筋、ロクロの前に座って焼物を作ってきたんですね。この違いはやっぱり歴然としていますよ。信楽の焼物が何千年と続いてきたのは、このような地道で黙々と仕事に打ち込んできた人たちがいたからじゃないでしょうか。私は本当、そう思います。

しかしですね、私に登り窯を任せてくれたら、窯の部屋のどの部分に、どんなものを置くか。壺を置くか、皿を置くか、わくわくしますね。焼き方の加減も自分なりに試してみたいこともありますし。いつになるのかな（笑）。

信楽の伝統を世界に。タイで焼物のボランティア

——幸雄さんはタイで焼物のボランティア活動をされていると伺っています。そのきっかけは何ですか。

幸雄　ある方のご縁で、信楽の伝統工芸士三名がタイで焼物を教えることになったんです。その中の一人として、私も参加したわけです。まず現地調査を行うために、昨年九月に初めてタイのチェンマイという町に向かいました。しかし目的地はさらにそこから車で二時間ほど入った村でした。その土地の土が焼物に適しているかどうか、周囲の六種類ほどの土を収集しました。帰

国後に分析した結果、鉄分が多く含まれ、焼物には適さないものもありましたが、それでも二種類は、ほぼ大丈夫だろうという結果が出ました。

そもそもこのボランティアの目的は、貧しく産業もない村に、焼物で産業を起こせないか、また村の子どもたちに焼物を教えて、なんとか自立の道を立てられないだろうか、ということでした。信楽焼を彼の地に根付かせるには数年はかかるでしょうが、私にできることをこれからも地道に協力していきたいと思っています。

——タイでの生活は、日本と比べどうでしたか。

幸雄　山奥の村の生活は、日本での戦中・戦後の貧しかった時代を思い出させました。また、チェンマイなどの都市部でも、生活はちょうど日本の昭和三十年代のように私には見えましたね。貧富の差も大きいようです。

しかし大人も子どもも、実に明るく礼儀正しいのにはびっくりしました。仏教国だからかも知れませんが、挨拶をするにも合掌をして感謝の情を示します。彼らは何事にも、感謝の気持ちを忘れてはいないようです。

豊かで、何でもある日本を振り返って見たとき、私たちの忘れてきたものが、彼の地にはまだ残っているように思いましたよ。

それにしても、日本の信楽焼がタイで大きく広がっていくことを私は夢見ています。

信楽焼について、熱っぽくお2人の話が続いた。

伝統の技を守り抜いてきた父と、食器や花器に新しい焼物の形を求めようとするご子息。幸山窯のお二人によって、信楽焼の良き伝統が受け継がれているように見えました。

また、日本で生まれた信楽焼が、遠いタイの山間の地に根づく日を思いながら、信楽の地を後にしました。

★プレゼント

山本幸雄さん、啓司さんのご厚意により、たぬきの置物を3名さまにプレゼント。ふるってご応募ください。

●お申し込みはおハガキで●

〒一〇五—〇〇一一

東京都港区芝公園四—七—四

浄土宗出版室「かるな」プレゼント係

説法

念仏の衝撃

作家　寺内大吉

東京西郊外、浄土宗の寺である。そこのお十夜は十年に一度しかない。若い日、私は手伝いに行った。

夕方から翌朝まで、四回の法要が勤まる。近所の檀信徒衆はその都度、夜道をやってくるし、遠隔地の者は寺に泊まりこむ。

法要は読経の途中、念仏一会になると双盤に切り替わる。私たち式衆は黙りこむ。導師の住職がひとり立ち上がって堂内を歩きまわり始める。

双盤の鉦の音に合わせ、身振り足取りもおどけて踊る。踊り歩きながらいかめしい袈裟ころもを一枚ずつ脱ぎ捨ててゆく。最後はフンドシ一丁だけの裸になるという。私が参加したときは白衣までだったが、本堂を埋めつくした檀信徒衆は嘆息まじりでお念仏を呟いている。

中世の山野や街を彩った一遍上人、一向俊聖たちの踊り念仏の名残りであろうが、奇体ともまた異様である。衣装で飾りたてない裸のお念仏である。村人にとっては夜長の秋に一刻、強烈な衝撃を与えられるのであろう。

この踊り十夜も先代住職までで、現在は〝並み〟の十夜になって毎年営まれている。

住職が裸になる演技の善悪はともかく、唱え続ける念仏中に強烈な衝撃があっても良さそうである。生き死にの深淵を覗きこむお念仏の「心悦」を実感できるからである。

（大本山増上寺　成田有恒法主）

つくってみよう！精進料理

水菓子あえ

● 材　料 ●

柿……大4個
豆腐……2丁
キウイフルーツ……1個
こんにゃく……300グラム
あんず……4個

【作り方】

❶大きめの柿のヘタを水平に切り取り、果肉をくりぬく。

❷柿（くりぬいた果肉）・キウイフルーツ・あんず・こんにゃくをそれぞれ細くきざむ。

❸十分に水をきった豆腐にみりん・砂糖・酢・白醤油・ごま油を加え、味を調える。

❹❸に❷をざっくりと混ぜ合わせ、❶で果肉をくりぬいた柿に盛りつける。

★料理長のひとこと

どうです？　見た目にもとってもお洒落でしょう？

柿はこの時期、結構ポピュラーな果物で高級なものを選ばなければ安価で求められますし、庭に実るというご家庭も珍しくはないはずです。そのまま食べるのではチョット芸がないので、ビジュアル重視で作ってみました。

今回は水菓子（果物）を中心にまとめましたが、材料に海老・ほたて貝・白身魚を使い、酸味を加えたタルタルソースで和え、器がわりの柿もそのまま食べられるようにオーブンで焼き上げてみてください。

結構いけますよ。

なむちゃん教室

秋にありがとう

「実りの秋」って聞いたことあるかな。日本という国は〝お米の国〟。春に農家の人たちが植えた苗が育って、お米をいっぱい実らすのがこの秋だ。栗や柿なんかもやっぱり秋に実をつける。だから「実りの秋」。ボクたちにとってはうれしい、おいしい季節だね。

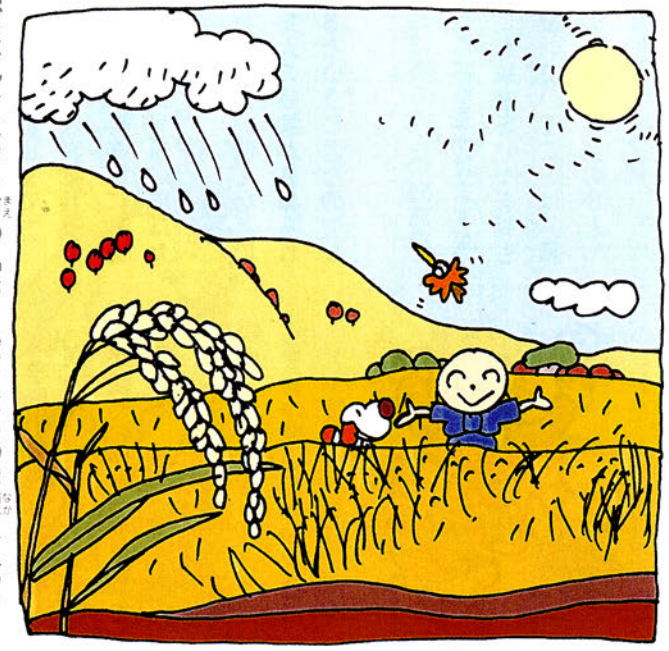
ところで、みんなは食事やおやつのとき、何か言うことがあるでしょ。そう、「いただきます！」。ちゃんと忘れずに言ってる？

「いただきます」は漢字で書くと「頂きます」。「頂」には「一番上、てっぺん」という意味があるんだ。食べ物はボクたちが生きていくためになくてはならない、とっても大切なもの。だからそれをもらう時には、手にもって頭の上（頂き）まであげて、「ありがとうございます」の気持ちをこめる、これが「いただきます！」という言葉のもともとの意味なんだよ。

じゃあ、それはだれに言うのか考えてみよう。

お母さんに？　そう、正解。お父さんに？　それも正解。でも、それだけじゃないはずだよ。ウーン…。

「ごはん」を食べるとしよう。ほかほかの「ごはん」はだれが作ったのかな。お母さんがたいてくれたって？　そうだね。じゃあ



「ごはん」になる前の「お米」を作ってくれたのは？　農家のおじさんやおばさんでしょ。だから、そうした人たちに対しても言わなくちゃならない。もちろん、ボクたちのお腹に入ってくれる「ごはん」にもネ。だって「ごはん」は、もとは稲という、いのちをもった生き物だったんだから。これは魚にしても肉にしても野菜にしても同じだね。

それに太陽の光や温度、水、土…。ボクたちの気づかないところで、大きな、そして多くのいろいろな力ぞえがあったからこそ、「ごはん」も魚も肉も野菜も、今、おいしく食べることができるんだ。これは忘れちゃいけない。

もちろん、いただいたあとは元気に「ごちそうさま！」だね。

ボクたちは生きている。いや、「生かされている」というのが本当なんだ。

ボクたちを生かしてくれる自然に、大ぜいの人びとに、そして実りの秋に、心からありがとう！

みんなでいっしょに

「子どもが言う〝ごちそうさま〟にどう答える？」

以前、あるテレビ番組でこんなことが取り上げられました。

難しい問題ですね。「ハイ」でも「よく食べたね」でも、どれも正解と言えそうですが、みなさんのお家ではどのように答えていますか。

「いただきます！」

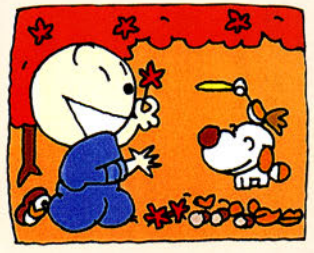
「ごちそうさま！」

子どもが元気よく言って、

モリモリ食べて満足した姿は実にほほえましいものですが、ぜひ「いただきます、ごちそうさま、は誰に言うのかな？」といっしょに考えてみてください。

「作る（調理する）人、食べる人」の二者のみでなく、その背景にある大いなる作用に目を向けることの大切さに気づかせてあげてください。

ごはんが、おやつが、より美味しく、楽しくいただけるようになるはずです。



檀信徒のための 心・得・実・践・ノ・ー・ト

暑さ寒さも彼岸まで

◉仏さまが用意してくださった仏道実践週間。有意義に過ごしましょう。

「暑さ寒さも彼岸まで」

この一文に代表されるように、昔の人の知恵に教えられることは、思いのほか多いものです。それだけ、ことわざや言い伝えなどには、先人の経験が込められているということなのでしょう。

『おばあちゃんの知恵袋』といった本も見かけますが、そうした知恵をいつまでも語り継いでいくことは、私たちの大事な役割のひとつではないでしょうか。

◎季節の変わり目

寒いな、いつまでこの寒さが続くのかな、と思っていたのに、春の彼岸を迎える頃になると、あら不思議、暖かくなる。暑い暑いと文句を言っていたのが、秋の彼岸の声を聞くと、これまた嘘のように暑さがどこかへ飛んでいく。

最近は世界中で異常気象が叫ばれ、実際、今までにない現象が起きているようです。しかし、私たちのこの日本の彼岸は、どうにか季節の変わり目を伝えてくれています。

長い日本列島、暑さ寒さの極端に厳しい地方もありますが、しかしその寒暖のおかげによって、私たちははかりしれない恩恵を受けているのも事実です。それを忘れ、その時の気持ちや状況で同じものを良くも悪くも捉えてしまう身勝手さは、まさに凡夫である私たちの愚かさの証かもしれません。

◎彼岸は極楽浄土のこと

普段使っている「彼岸」の言葉は、季節の変わり目、季節や時期を意味していますが、本来、「彼岸」とは「彼の岸」、つまり浄土（仏さまの国）のことを指しています。浄土は十方にありますが、私たち浄土宗にとっての浄土といえば、阿弥陀さまのいらっしゃる西方の極楽浄土です。

つまり、私たち浄土宗檀信徒にとって「彼岸」は西方極楽浄土という具体的な場所を表しているのです。

ですから、「彼岸」を浄土と捉えてみると、「暑さ寒さも…」の言葉は、「暑さを感じるのも寒さを感じるのも浄土に往生するまでだよ。つまり暑いとか寒いといった苦しみも、往生してこの世から離れてしまえばなくなるんだよ」という意味にも受け取れます。

法然上人がおっしゃっているように、西方極楽浄土に往生したあとは、阿弥陀さまのもとで仏になるための修行に励むのです。ありがたいことに、この世で受けたり感じたりするような

★注　釈

①十方

十方とは東、南、西、北、東南、西南、東北、西北に上、下を加えた十の方角。

浄土は十方にあるといわれ、阿弥陀仏の西方極楽浄土をはじめ、薬師如来の東方浄瑠璃世界、弥勒菩薩の兜率天浄土、観世音菩薩の補陀落浄土などがよく知られる。

ありますか。身体的苦痛、いやだなと思うこと、辛いこと…、苦しみは日常のあらゆる面にありますね。

お釈迦さま[2]は私たちに、人間だからこそ受けざるを得ない苦しみを、八つ説かれています。

はじめの四つが「生、老、病、死」。生まれること、老いること、病になること、死ぬ苦しみです。

そして、愛別離苦（愛する人と別れる苦しみ）、怨憎会苦（嫌いな人と会う苦しみ）、求不得苦（欲しいと思っても手に入れられない苦しみ）、五陰盛苦（私たちの持つ身体や思い、意識など五つ[3]のものに固執することによって生まれる苦しみ）の四を加えて八苦となります。

こうしたさまざまな苦しみの裏側に潜むのが煩悩です。お釈迦さまの教えをもとに浄土宗を開かれた法然上人は、人間の本質に徹底的に迫り、あるがままの姿

②**お釈迦さま**
約二五〇〇年前、インドが生んだ大宗教家。釈迦牟尼世尊（釈迦族出身の聖者）と言われ、一般には単に釈尊あるいはブッダ（仏陀＝覚った者）と呼ばれる。
その教え、仏教は東南アジア、中国大陸へと広まりを見せ、日本へは六世紀半ばに朝鮮半島を経て伝わった。今日では世界三大宗教の一つとなっている。

③**五つのもの**
人間を構成する五つの要素のことで、
色蘊…身体、肉体のこと。
受蘊…感受作用のこと。
想蘊…表象作用、印象を思い浮かべること。
行蘊…意志作用のこと。
識蘊…識別作用のこと。
色は「色即是空」の色と同じで身体や物体すべてをも示し、色以外の四はあらゆる精神作用を指している。

苦しみは往生とともになくなり、この世では成就しがたい修行を自在に積むことができるのです。

◎苦しみばかりのこの世

ところで、皆さんは今、何か苦しいと感じることがありますか。身体的苦痛、いやだなと思うこと、辛いこと…、苦しみは日常のあらゆる面にありますね。

お釈迦さま[2]は私たちに、人間だからこそ受けざるを得ない苦しみを、八つ説かれています。

はじめの四つが「生、老、病、死」。生まれること、老いること、病になること、死ぬ苦しみです。

そして、愛別離苦（愛する人と別れる苦しみ）、怨憎会苦（嫌いな人と会う苦しみ）、求不得苦（欲しいと思っても手に入れられない苦しみ）、五陰盛苦（私たちの持つ身体や思い、意識など五つ[3]のものに固執することによって生まれる苦しみ）の四を加えて八苦となります。

こうしたさまざまな苦しみの裏側に潜むのが煩悩です。お釈迦さまの教えをもとに浄土宗を開かれた法然上人は、人間の本質に徹底的に迫り、あるがままの姿をそのままで受け入れられました。

法然上人は当時の仏教の総合大学ともいえる比叡山で「智慧第一の法然房」と讃えられていました。しかし、上人自身は「どんな修行の一つさえも満足に出来ないいたらない自分」と省みていたのです。そしてどんなに学問に励んで智慧を高めたとしても、煩悩にさいなまれる凡夫はそれによっては救われないことに悩まれていました。

それがある日、中国の善導大師の書物をきっかけに誰彼の区別なく往生をかなえてくれるのが、念仏の教えであることに気づき、確信されました。

「苦しみもある、煩悩もなくならない。でもそのままでよいから念仏を称えなさい。そうすれば阿弥陀さまが必ず救ってくれる。往生できるのだ」ということだったのです。

◎念仏に励むお彼岸に

春と秋に二回ある行事としてのお彼岸は、彼の岸、浄土に往生するための修行の期間としてもうけられました。

法然上人の教えを生涯の道標とする私たちは、「彼岸」に往生するために、法然上人がご遺訓にしめされているように「ただ一向に念仏すべし」で称え続けるだけなのです。

お彼岸は、ご先祖のお墓のお参り、そして自分自身の修行と、忙しい七日間になります。だからこそ、それまで、暑かった、あるいは寒かった気候も過ごしやすくしてくれるのかもしれません。

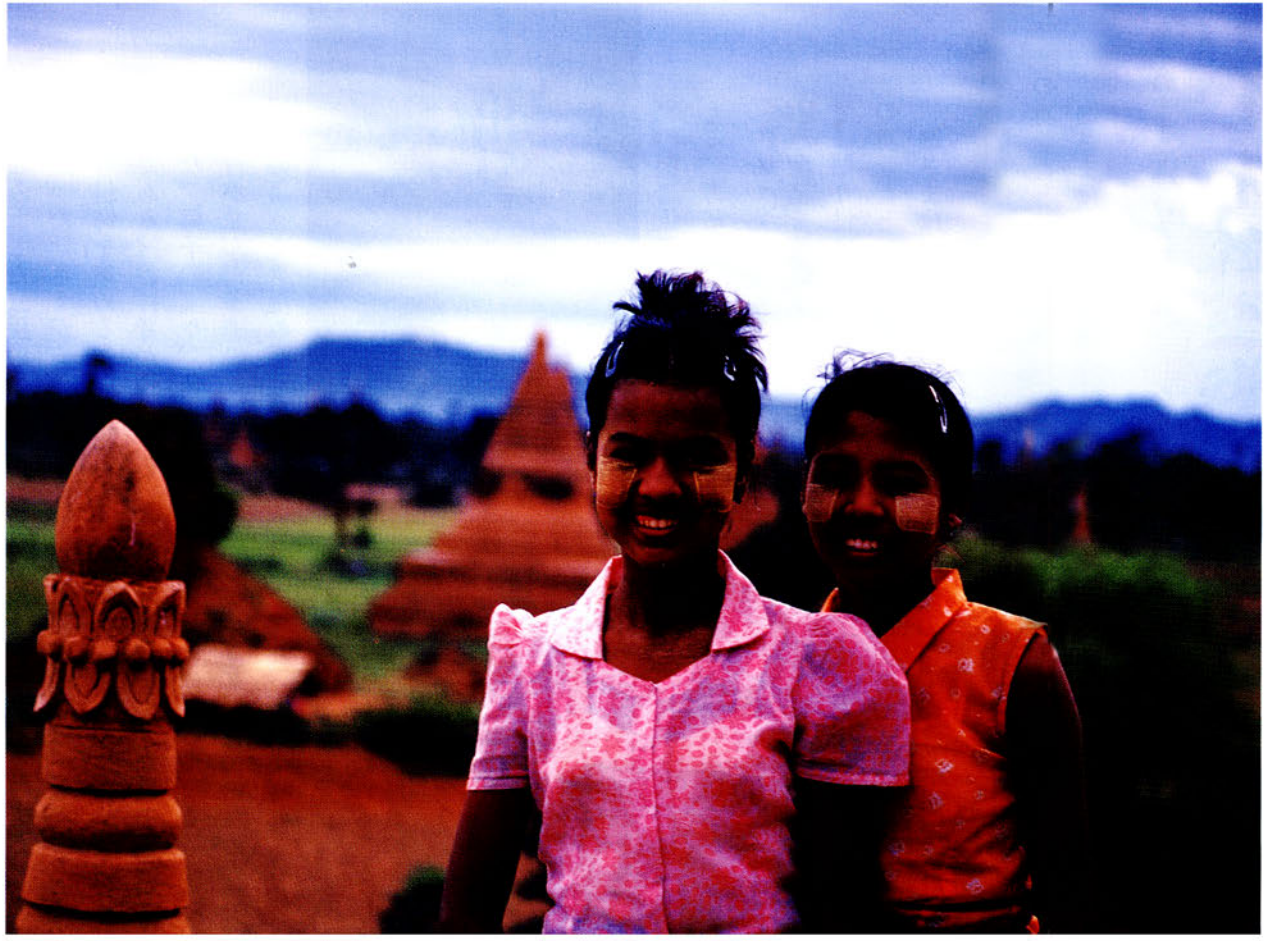
暑さ寒さも彼岸まで——

この先人の知恵は単に気候のことだけでなく、きっと私たちに西方浄土への憧れを持つよう、そして念仏行に励むようにと促してくれているのかもしれませんね。

☆詳細は菩提寺ご住職にお尋ね下さい。

マハムニ・パゴダ

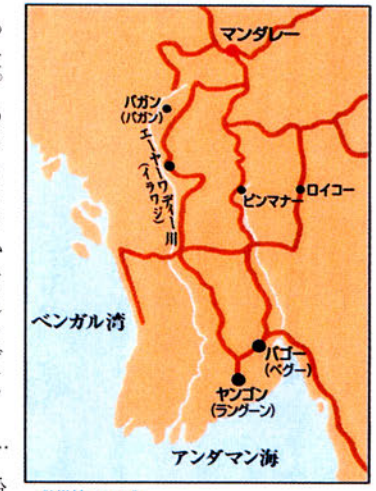
——ミャンマー（マンダレー市）



仏蹟にて（ミャンマー・パガン）

中国が対外開放政策をとりだして、もう二〇年以上になろうか。開放当初は、庶民生活でも珍妙な事が続出した。八五年秋、南西部の街・昆明に長居していた。宿の食堂の菜単（メニュー）にビール、コーヒーを発見した。当時、上海、広州など大都市の外国人用ホテルでしかお目にかかれない代物である。驚喜して注文した。

ビールは、バケツに入れてあった。あろうことかそれをどんぶりですくって持ってきた。コーヒーはカカオの味が混ざった粉っぽいものだった。「マンダレーコーヒー」とメニューにはあった。いずれも飲めたものではなかった。このコーヒーがミャンマー（当時ビルマ）の古都マンダレーを経由して、国境地帯にすむ反政府派の少数民族の手によって、陸路で中国側に運ばれたと知ったのは、ずっと後のことだった。



《巡礼メモ》
ミャンマーの首都ヤンゴンへは関西国際空港から直行便が就航している（週3便）。他からはバンコクなどで乗り継ぐ。マンダレーへは空路で約1時間半。陸路の場合は、バスが快適だ。所要時間約15時間。

以来ずっと、マンダレーという地名は、あの粉っぽいコーヒーの味とともに思い出す。翌八六年、ある些細な事情からこの国への入国を拒否された。八八年には大規模な民主化運動があった。日本のテレビには小豆色の僧衣を着た僧侶が民衆とともにデモに参加する映像が何度も流れた。九〇年には複数政党制で初めての総選挙、民主政党が選挙で勝利したにもかかわらずいつの間にか軍政復帰、少数民族との戦いも終わっていない。

アジアの仏教は、政治の嵐に翻弄されることが何と多いことか。中国文化大革命で多数の僧侶が粛正された。当時モンゴルでも数千人の僧が行方不明になった。ベトナム戦争当時、焼身自殺する僧侶の映像は全世界にショックを与えた。ダライ・ラマは未だラサへの帰還を果たしていない。人々の生活の向上を訴えて、ミャンマーでデモの先頭に立った僧たちは、その後どうなったのだろうか。

十数年ぶりに願が成就し、この国に入った。マハムニ・パゴダは、古都のイラワジ（エーヤワディー）川の港に近い下町にあった。公園化されている旧王宮の周りは、整然とした町並みだが、この寺は、馬車、旧式のトラックやリキシャが行き交う

ごみごみとした庶民の街のただ中にあった。さすがミャンマーで最も信仰を集める仏像を祀った寺である。参拝者が列をなしていた。椰子の実や、仏花を売る屋台が並んだ参道の、毎日が縁日のような人混みを進む。黄金の釈迦仏が、遙か向こうに見える。薄暗い玉座の前で数珠をくりながら経を唱える人々がいる。金箔を買い求めて、この仏像に貼り付けるのが、何よりもの功徳だと信じられている。お釈迦さまは、貼られた金箔で元の形を失っているほどだ。

さん然と輝く黄金仏を拝む。

この国の寺は、僧院とパゴダ（仏塔）に完全に分化している。僧院は僧が小欲知足の生活で瞑想修行にはげむ聖なる空間である。パゴダは庶民のための信仰の広場だ。人里を離れ、戒律を厳格に守る僧侶の集団（一〇万人を超すともいわれる）がいる一方で、その徳をしたってパゴダには、日々数多くの庶民が祈りに訪れる。この国の仏教もまた、庶民とともにあるかぎり、永遠なのだろう。毎朝、街角には托鉢をする僧の列があり、それに応えて食事を喜捨する庶民がいる。人々の深い喜び、悲しみ、願いとともに仏教があるかぎり、また信仰も絶えることがない——。庶民が一枚一枚貼り付けた金箔が、そよ風に揺れる仏像の前でそう思った。

コラム

瞑想

ミャンマーをはじめ、タイ、スリランカなどの南方上座部仏教を理解するキーワードは「出家」と「戒律」「瞑想」である。出家した僧は、剃髪して黄衣をまとい妻帯せず、生活全般にわたる戒律を厳格に守る。人々は僧の集団に喜捨することによって功徳を得る。

僧院での修行は、朝の托鉢に始まり読経、パーリー語など古典の学問、そして瞑想である。

上座部仏教の瞑想は、呼吸法に始まりみずからの意識を反芻することから始まる。心の中に生起する現象をありのままに見て、最終的に無我の境地を目指す。座る修行には固執せず、歩きながら、または横臥しながらの瞑想もある。日本古代、密教とともに日本仏教にも移植され、摩訶止観として修された。法然上人も修行時代には天台の観法（瞑想法）を学ばれた。

季節の中で

亡き母の想い出とともに——秋

淑徳大学教授
北野 大

小、中学校時代の最も嫌な想い出は運動会でした。屈辱とも言える想い出です。私にとって徒競走のゴールのテープは切るものでなく潜るものであり、ノートや鉛筆などの賞品は全く関係ない存在でした。教室内の勉強や試験の成績では若干弟より私の方が良かったのですが、運動会では正に弟がスターでした。

こんな訳で、スポーツの選手になるなんて夢のまた夢ですが、死ぬまでに一度でいいから、大学の名前の入った選手用のユニホームを着たいと思っています。

ところで、嫌な想い出の運動会ですが、唯一の楽しみは青空の下、茣蓙の上で母や弟、そして近所の人達と一緒に食べる昼食でした。母はおむすびをにぎるのが上手で、きれいな正三角形のかたちが今でも目に浮かびます。このおむすびは運動会や遠足の時ばかりでなく、中学や高校の頃、夕食までのおやつとしてよく作ってくれました。

コンビニの美味しい具の入ったおむすびよりも、具は梅干しだけですが愛情の入った母のにぎったおむすびをもう一度食べたいと、時折思います。

ご感想をお寄せ下さい

★かるな 第32号●発行＝浄土宗●発行日＝平成13年8月15日●編集＝浄土宗出版室
〒105-0011 東京都港区芝公園4-7-4 ☎03-3436-3700

かるな 2001 秋 目次

■JODO GALLERY■ 増上寺天井絵 …… 2

◆この人を訪ねて◆ 一二五〇有余年の伝統を誇る信楽焼 その心と技がタイの地で花開こうとしている …… 4

◎まちかど説法◎ 念仏の衝撃 ● 寺内大吉 …… 11

つくってみよう 精進料理 水菓子あえ …… 12

❖なむちゃん教室❖ 秋にありがとう …… 14

［檀信徒心得ノート］ 暑さ寒さも彼岸まで …… 16

如是我訪 アジア古寺巡礼 マハムニ・パゴダ …… 20

【季節の中で】 亡き母の想い出とともに――秋 ● 北野 大 …… 23

表紙装画：田村直巳

★かるな――サンスクリット語の「カルナー」からの造語。慈悲＝思いやりを意味します。

浄土宗
Jodo Shu

http://www.jodo.org